

7 製茶の効率・品質向上等に寄与するその他機械

煎茶、かぶせ茶の製造において、基本的には蒸し機、粗揉機（葉打ち機）、揉捻機、中揉機、精揉機、乾燥機を使って製造されている。しかし、近年は製茶品質や製茶効率の向上、供給先の使用用途に合わせることを目的として製茶機械の改良や新製品の開発がされている。ここでは、そのような機械について列記する。

生葉カッター 蒸し工程前に生葉を切断することによって、蒸しむらを軽減するとともに、製品の形状を改善する。

炒蒸機 殺青胴内に過熱蒸気または加湿熱風を充満させることにより、釜炒り～浅蒸し～深蒸しまでの製茶が可能。

超熱機 回転胴の中に超高温の熱風（200～350℃）を吹き込んで、茶生葉を直接殺青、または蒸葉の熱処理による乾燥促進を短時間で行う。てん茶、粉末茶、ドリンク、ティーバッグ原料等多様な用途に使用可能。

スーパーグリーン、グリーンモア 蒸し葉に打圧を加えることで、粗揉機での揉み込みを良くし、色沢を向上させる。

蒸葉処理機、ロータリー葉ぶるい機 蒸し葉の表面水分を速やかに取り除き、その後の処理能力を向上させるとともに品質の向上も図る。

連続・流動式葉打ち機 葉打ち工程を連続的に行うことで茶葉を停滞させず、ムレが起きない。蒸しの深い茶の製造に適している。

背面中揉機・中揉み機 揉捻後の茶葉の水分を素早く取り除くことが可能で、色沢を向上させる。揉捻後の塊も解きほぐすため精揉での成形がしやすくなる。

ローターバン 茶葉を圧搾して細かくカットする。ペットボトルやティーバッグ等形状にこだわらない原料茶製造用。処理能力も向上する。